FORMATO OFERTA ECONOMICA

Yopal, 04 de Junio 2026

Señores
CENTRO AGROINDUSTRIAL Y FORTALECIMIENTO EMPRESARIA DE CASANARE
Servicio Nacional de Aprendizaje- SENA
Yopal-Casanare

REF. INVITACION PÚBLICA No. **MC-CSN-065-2026**

OBJETO: "CONTRATAR EL SERVICIO DE LOGÍSTICA, PARA LLEVAR A CABO LAS ACTIVIDADES DE FOMENTO ORIENTADAS A FORTALECER LAS CAPACIDADES PRODUCTIVAS, ORGANIZATIVAS Y COMERCIALES DE LAS INICIATIVAS PRODUCTIVAS ATENDIDAS POR LA RUTA EMPRENDEDORA DEL SENA REGIONAL CASANARE, ENMARCADAS EN EL PLAN DE ACCIÓN 2026 DE LA COORDINACIÓN NACIONAL DE EMPRENDIMIENTO".

El suscrito, **DIEGO FERNANDO BOHÓRQUEZ PINT**O, mayor de edad, identificado con cédula de ciudadanía No. **1.118.532.594** de Yopal, en calidad de representante legal de la empresa **VIBO PUBLICIDAD +DISEÑO+ CONSTRUCCIÓN S.A.S.**, con NIT No. **901804434-2**, manifestamos al Servicio Nacional de Aprendizaje -SENA-, que, de acuerdo con los soportes del PROCESO No. MC-CSN-065-2026, presento la siguiente propuesta económica y en caso de que sea aceptada por el SENA, nos comprometemos a:

ITEM	DESCRIPCION ELEMENTO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	IVA %	VALOR UNITARIO	IVA % (TARIFA)	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
1	Entrega e instalación de Backing publicitario institucional con temática del evento "Encuentro de Economía Popular y Campesina", tamaño aproximado de 3 m x 2 m, con estructura metálica graduable. Incluye lona banner de 13 onzas con impresión digital CMYK ecosolvente de alta resolución y ojales para su fijación. El backing deberá ser portátil, incluir maletín de transporte y permitir su reutilización. El diseño deberá ajustarse a la imagen institucional y ser aprobado previamente por el supervisor del contrato.	UN	1	19%	$ 1.200.000	$ 228.000	$ 1.428.000	$ 1.428.000
2	Alquiler, montaje y desmontaje de carpas tipo kiosco de 4 x 4 metros, diseño piramidal, con las siguientes especificaciones: **Estructura Metálica** • Material: Tubería de acero al carbón o lámina de acero, generalmente con acabado en pintura electrostática anticorrosiva. • Columnas (Parales): 4 unidades de 1-1/2 pulgadas (calibre 18). • Cerchas perimetrales: Tubería de 1 pulgada (calibres 18 y 20). • Sistema de unión: Estructura desarmable mediante tornillería interna o encerchado pesado. **Cubierta (Lona)** • Material: Lona de PVC de alta tenacidad o lona plástica marca Plastextil. • Propiedades: o 100% impermeable. o Protección contra rayos UV y tratamiento antihongos. o Retardante al fuego y antirasgado. • Confección: Unión mediante sellado por alta frecuencia (electrosellado) para evitar filtraciones en las costuras. • Calibre: Generalmente de 350 a 400 micras o gramajes superiores a 600 gr/m² en Las cuales deberán instalarse en la fecha y el lugar que indique el supervisor del contrato. Las carpas deberán estar ubicadas e instaladas en el sitio correspondiente antes del inicio de la actividad.	UN	8	19%	$ 235.000	$ 44.650	$ 279.650	$ 2.237.200
3	Alquiler, montaje y desmontaje de mesas blancas plegables de 2 metros x80 centímetros, según las especificaciones técnicas: Dimensiones del Tablero: 200 cm de largo por 80 cm de ancho. • Altura Estándar: Generalmente fijada en 74 cm desde el suelo, ideal para sillas convencionales. Materiales y Construcción • Tablero (Superficie): o Polietileno de Alta Densidad: resistente a impactos, manchas • Estructura (Armazón): Fabricada en tubo de acero de 25 mm a 28 mm de diámetro • Mecanismo de Plegado: o Patas abatibles: Se pliegan bajo el tablero. o Bloqueo de seguridad: Incluyen anillas de seguridad o pasadores para evitar cierres accidentales durante el uso Deben estar en buen estado, las cuales deberán ser instaladas en el lugar del evento antes del inicio de la actividad.	UN	30	19%	$ 18.000	$ 3.420	$ 21.420	$ 642.600

4	Alquiler de sillas plásticas blancas sin brazos, con las siguientes especificaciones:_ • Altura Total: Entre 85.5 cm y 89.5 cm. • Altura del Asiento: Entre 43 cm a 44 cm desde el suelo. • Ancho: Entre 42 cm y 53 cm. • Profundidad/Largo: Entre 44 cm y 57.5 cm. • Material: Polipropileno de alta densidad, Peso de la Silla: Ligera, entre 2.3 kg y 2.5 kg Deben estar en buen estado, las cuales deberán ser instaladas en el lugar del evento antes del inicio de la actividad	UN	60	19%	$ 2.800	$ 532	$ 3.332	$ 199.920
5	Entrega, instalación montaje, y desmontaje de stand móvil tipo counter, fabricado en poliestireno y barra de soporte metálica, con las siguientes especificaciones: Dimensiones y Capacidad • Altura total: de 1,90 m a 2,00 m incluyendo la cenefa superior. • Mesa (Counter): La superficie de trabajo de altura de 80 a 85 cm del suelo. • Medidas de la mesa: Ancho de 80 cm y profundidad de 40 cm. • Peso total: Entre 6,5 kg y 7 kg, lo que facilita su transporte manual en maletín. • Con maletín para cargue y empaque Materiales y Estructura • Cuerpo y Paneles: Fabricados en poliestireno de alta resistencia (PS), reforzado con componentes de PP/ABS para mayor durabilidad. • Soporte de Cenefa: Barras de soporte metálicas (tubos redondos o cuadrados) que encajan en la mesa para sostener el aviso superior, proporcionando estabilidad. • Superficie: Bandejas superior e intermedia en polipropileno texturizado o PVC rígido Especificaciones Gráficas (Áreas de Personalización) • Cenefa (Letrero superior): Área visual de 80 x 30 cm aproximadamente. • Panel Frontal: Superficie principal de 80 x 80 cm. • Paneles Laterales: Dos secciones (generalmente curvas) de aproximadamente 40 x 80 cm cada una. • Tipo de Impresión: Vinilo adhesivo laminado (mate o brillante) para mayor protección contra rayones y limpieza fácil. • Diseño: El stand deberá llevar la imagen institucional correspondiente y el diseño gráfico deberá ser aprobado previamente por el supervisor del contrato. • Ubicación: Deben ubicarlos en los espacios físicos dispuestos, incluyendo: o El transporte, o Armado y desarmado de estructuras o Organización de áreas, o Distribución de puntos de corriente, o Marcación de los puntos de atención y señalización correspondiente.	UN	12	19%	$ 650.000	$ 123.500	$ 773.500	$ 9.282.000
6	Entrega, instalación, montaje y desmontaje de exhibidor publicitario ecológico de Material POP (Point of Purchase) con las siguientes especificaciones: Dimensiones Generales • Altura Total: 160 cm aproximadamente (incluyendo la cenefa publicitaria superior). • Ancho Total: 51 cm. • Profundidad Sugerida: Entre 30 cm y 45 cm para garantizar estabilidad. • Número de Bandejas: 4 niveles de exhibición. • Altura entre Bandejas: Aproximadamente 28 cm a 35 cm (ajustable según el producto Materiales y Sostenibilidad • Tipo de Cartón: Cartón corrugado de alta resistencia, comúnmente Flauta B o EB (doble pared) para mayor soporte de carga. • Composición: Material 100% reciclado y biodegradable • Acabado: Barniz protector o laminado mate/brillante para proteger contra la humedad y el roce en ambientes de alto tráfico. Capacidad y Resistencia • Carga por Bandeja: Diseñado para soportar entre 8 kg y 12 kg por nivel. • Estabilidad: Estructura autoportante con refuerzos laterales y base ensanchada para evitar volcamientos. Especificaciones de Impresión y Marca • Técnica de Impresión: Impresión digital de alta resolución o flexografía. • Áreas de Publicidad: o Cenefa (Header): Ubicada en la parte superior, usualmente troquelada con la forma del logo. o Laterales: Paneles completos para comunicación de marca. o Flejeras (Frontis de bandeja): Espacio para precios o slogans cortos. o Publicidad con imagen institucional, la cual deberá ser aprobada previamente por el supervisor del contrato. Logística y Armado • Sistema de Ensamble: Montaje manual por encastre • Peso del Exhibidor Vacío: Aproximadamente entre 5 kg y 7 kg. • Desarmado al terminar el evento • Armado en el lugar donde la supervisora indique	UN	10	19%	$ 580.000	$ 110.200	$ 690.200	$ 6.902.000

7	Servicio de catering básico mediante la preparación, empaque y entrega de refrigerios individuales para los participantes del evento denominado "Encuentro de Economía Popular y Campesinas", garantizando condiciones óptimas de calidad, inocuidad alimentaria, conservación y presentación. Cada refrigerio deberá suministrarse en presentación individual, debidamente empacado en recipientes y envolturas biodegradables, aptos para el contacto con alimentos, elaborados bajo condiciones adecuadas de higiene y salubridad, conforme a las normas sanitarias vigentes, utilizando ingredientes frescos, aptos para el consumo humano y de buena calidad. El refrigerio deberá corresponder a una de las siguientes opciones: **Opción 1:** Emparedado de pollo o carne de res desmechada, preparado con pan tipo francés, integral o artesanal, con un peso mínimo total de 180 gramos por unidad. El contenido proteico (pollo o carne) deberá tener un peso mínimo de 50 gramos netos. Debe incluir vegetales frescos como 1 hoja de lechuga y 2 rodajas de tomates rojos, salsas en sobres para ser puestos por los comensales y acompañamientos básicos. Producto entregado a temperatura ambiente (término al clima), apto para consumo inmediato. Jugo natural de maracuyá de 200 ml, en envase hermético sellado, servido en temperatura fría entre 4°C y 8°C, libre de colorantes artificiales y elaborado con pulpa natural de fruta. **Opción 2:** Sándwich de jamón y queso preparado en pan tajado blanco o integral, con peso mínimo total de 160 gramos por unidad. Deberá contener mínimo 30 gramos de jamón y 25 gramos de queso tipo mozzarella, doble crema o similar. Podrá incluir vegetales frescos como una lechuga y 2 rodajas de tomate y aderezos básicos como (Aderezo Ranch, y/o Aderezo de Miel y Mostaza) Producto entregado a temperatura ambiente (término al clima), apto para consumo inmediato. Jugo natural de mora de 200 ml, en envase hermético sellado, servido en temperatura fría entre 4°C y 8°C, libre de colorantes artificiales y elaborado con pulpa natural de fruta. Cada refrigerio deberá incluir servilleta desechable biodegradable y entregarse en condiciones que garanticen su adecuada conservación, manipulación y transporte hasta el lugar del evento.	UN	50	19%	$ 16.000	$ 3.040	$ 19.040	$ 952.000
8	El contratista deberá prestar el servicio de catering básico mediante la preparación, suministro y entrega de almuerzos ejecutivos para los participantes del evento denominado, garantizando condiciones óptimas de calidad, inocuidad alimentaria, conservación, presentación y manipulación de los alimentos. Cada almuerzo deberá ser entregado en presentación individual, utilizando empaques biodegradables, resistentes y aptos para el contacto con alimentos, garantizando el adecuado transporte, conservación térmica y consumo seguro del producto. El menú deberá estar compuesto como mínimo por los siguientes elementos y gramajes estandarizados por porción: -Proteína principal (180 gramos netos): podrá consistir en carne de res, pollo, cerdo o pescado, preparada a la plancha, en salsa, asada o guisada, garantizando adecuada cocción, sabor y presentación. -Arroz blanco o arroz preparado (120 gramos netos): elaborado con productos frescos y aptos para consumo humano. -Acompañantes (150 gramos netos en total): conformados por una o varias opciones tales como papa salada, puré de papa, yuca cocida, plátano maduro, patacón, pasta, verduras salteadas o grano cocido. -Ensalada fresca o porción de fruta (100 gramos netos): preparada con vegetales frescos debidamente desinfectados o fruta fresca de temporada apta para consumo inmediato: Opción 1 – (100 g) -Lechuga crespa fresca: 35 g -Tomate chonto en cubos: 25 g -Pepino cohombro en rodajas: 20 g -Zanahoria rallada: 15 g -Aderezo tipo vinagreta o limón natural: 5 g Opción 2 – (100 g) -Papaya en cubos: 35 g -Melón en cubos: 30 g -Sandía en cubos: 25 g -Uvas pasas o miel natural: 10 g Opción 3 – (100 g) -Lechuga fresca: 30 g -Piña en cubos: 25 g -Mango en cubos: 20 g -Zanahoria rallada: 15 g -Maíz dulce: 10 g Todas las preparaciones deberán conservar condiciones adecuadas de refrigeración y manipulación, garantizando frescura, inocuidad y calidad para el consumo de los participantes del evento. Crema de pollo o sopa de verduras (250 mililitros): servida en recipiente hermético biodegradable, garantizando adecuada temperatura y conservación al momento de la entrega. Bebida natural (300 mililitros): limonada natural o jugo de fruta natural, elaborado con pulpa de fruta, bajo contenido de conservantes y colorantes artificiales, entregado en temperatura fría entre 4°C y 8°C, empacado en recipiente sellado o botella biodegradable. El servicio deberá garantizar que todos los alimentos sean preparados bajo estrictas condiciones de higiene y salubridad, conforme a la normatividad sanitaria vigente para manipulación de alimentos, utilizando ingredientes frescos y de buena calidad.	UN	50	19%	$ 25.000	$ 4.750	$ 29.750	$ 1.487.500

9	Servicio de catering básico mediante la preparación, empaque y entrega de refrigerios individuales para los participantes del evento denominado "Fortalecimiento de Capacidades e Intercambio de Experiencias", garantizando condiciones óptimas de calidad, inocuidad alimentaria, conservación y presentación de los alimentos. Cada refrigerio deberá ser elaborado bajo estrictas condiciones de higiene y salubridad, utilizando ingredientes frescos, aptos para el consumo humano y de buena calidad. Asimismo, deberán entregarse en empaques individuales biodegradables o ecológicos, aptos para el contacto con alimentos y adecuados para su transporte y conservación. El refrigerio deberá corresponder a una de las siguientes opciones: Opción 1 – Emparedado de pollo o carne • Pan tipo francés, artesanal o integral: mínimo 100 g • Pollo desmechado o carne desmechada: mínimo 50 g netos • Vegetales frescos (lechuga, tomate o pepino): 20 g • Salsa o aderezo suave: 10 g • Peso total aproximado del emparedado: 180 g Acompañado de: • Jugo de fruta natural (maracuyá, mora, mango, guayaba o similar): 200 ml • Bebida empacada en recipiente hermético sellado • Entregada en temperatura fría entre 4 °C y 8 °C Opción 2 – Sándwich de jamón y queso • Pan tajado blanco o integral: mínimo 90 g • Jamón de cerdo o pollo: mínimo 30 g • Queso tipo mozzarella, doble crema o similar: mínimo 25 g • Vegetales frescos o aderezo suave: 15 g • Peso total aproximado del sándwich: 160 g Acompañado de: • Bebida de avena o jugo de fruta natural: 200 ml • Bebida empacada al vacío o en recipiente hermético sellado • Entregada en temperatura fría entre 4 °C y 8 °C Cada refrigerio deberá incluir servilleta desechable biodegradable y entregarse en condiciones adecuadas de manipulación, conservación y consumo inmediato para los participantes del evento	UN	20	19%	$ 16.000	$ 3.040	$ 19.040	$ 380.800
10	El contratista deberá prestar el servicio de catering básico mediante la preparación, suministro y entrega de almuerzos ejecutivos para los participantes del evento denominado "Fortalecimiento de Capacidades e Intercambio de Experiencias", garantizando condiciones óptimas de calidad, inocuidad alimentaria, conservación, manipulación y presentación de los alimentos. Cada almuerzo deberá entregarse en empaque individual ecológico y biodegradable, resistente y apto para el contacto con alimentos, garantizando adecuada conservación térmica, transporte y consumo seguro por parte de los asistentes. El menú deberá estar compuesto como mínimo por los siguientes componentes y gramajes estandarizados por porción: • Proteína principal (180 gramos netos): carne de res, pollo, cerdo o pescado, preparada a la plancha, asada, sudada, guisada o en salsa, garantizando adecuada cocción, sabor y presentación. • Arroz blanco o arroz preparado (120 gramos netos): elaborado con productos frescos y aptos para consumo humano. • Acompañantes (150 gramos netos): conformados por opciones tales como papa salada, puré de papa, plátano maduro, yuca cocida, patacón, pasta corta, verduras salteadas o granos cocidos. • Ensalada fresca o porción de fruta (100 gramos netos): elaborada con vegetales frescos debidamente lavados y desinfectados o fruta fresca de temporada apta para consumo inmediato. Opciones sugeridas de ensalada o fruta: Opción salada • Lechuga fresca: 35 g • Tomate chonto en cubos: 25 g • Pepino cohombro: 20 g • Zanahoria rallada: 15 g • Vinagreta o limón natural: 5 g Opción dulce • Papaya en cubos: 35 g • Melón en cubos: 30 g • Sandía en cubos: 25 g • Uvas pasas o miel natural: 10 g Opción agridulce • Lechuga fresca: 30 g • Piña en cubos: 25 g • Mango en cubos: 20 g • Zanahoria rallada: 15 g • Maíz dulce: 10 g • Crema de pollo o sopa de verduras (250 mililitros): servida en recipiente hermético biodegradable, conservando adecuada temperatura para el consumo. • Bebida natural (300 mililitros): limonada natural o jugo de fruta natural elaborado con pulpa de fruta, entregado en temperatura fría entre 4 °C y 8 °C, empacado en recipiente sellado o botella biodegradable. El servicio deberá garantizar que todos los alimentos sean preparados bajo estrictas condiciones de higiene y salubridad, conforme a la normatividad sanitaria vigente para manipulación de alimentos, utilizando ingredientes frescos y de buena calidad. Cada almuerzo deberá incluir servilleta y cubiertos desechables biodegradables, garantizando una adecuada presentación y servicio al comensal durante el desarrollo del evento.	UN	20	19%	$ 25.000	$ 4.750	$ 29.750	$ 595.000

11	Escarapela impresa en papel propalcote 300 gramos medida 9cm x 12 cm, incluye porta escarapela y cinta reata de sujeción con gancho, el diseño debe ser presentado para ser aprobado por el supervisor.	UN	20	19%	$ 13.000	$ 2.470	$ 15.470	$ 309.400
12	Identificadores para carpas en poliestileno con impresión digital en vinilo adhesivo plastificado medidas 80 cm x 40cm. El diseño debe ser presentado para ser aprobado por el supervisor.	UN	4	19%	$ 80.000	$ 15.200	$ 95.200	$ 380.800
13	Garantizar la hidratación para los participantes del evento Fortalecimiento de Capacidades e intercambio de experiencias, mediante la entrega de botellas de agua potable, bebida en termino frio para consumo humano, en envases plásticos tipo PET de 600 ml, debidamente sellados y con registro sanitario vigente. El producto deberá cumplir con las normas sanitarias aplicables, la entrega se realizará según requerimiento de la entidad contratante, en el lugar y plazo indicados.	UN	47	19%	$ 3.200	$ 608	$ 3.808	$ 178.976
						VALOR TOTAL	**$**	**24.976.196**

EL VALOR DE LA PRESENTE PROPUESTA ES DE: **VEINTICUATRO MILLONES NOVECIENTOS SETENTA Y SEIS MIL CIENTO NOVENTA Y SEIS PESOS M/CTE. $ 24.976.196**

Cordialmente,

DIEGO FERNANDO BOHÓRQUEZ PINTO
C.C. 1.118.532.594
Representante Legal VIBO S.A.S
Nit. 901.804.434-2
3235906043–3228750428
vibo.construcciones2022@gmail.com
Calle 13 21a-108. Barrio bello horizonte
Yopal Casanare